



Rezept für Carpaccio aus Gelber Bete mit Feldsalat & Apfelvinaigrette

2 Knollen Gelbe Bete	in einen großen Topf geben, mit Wasser bedecken und 30- 40 Min.garen. Nach dem Abkühlen, schälen und mit einem hobel in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben fächerförmig auf einem Teller anrichten.
1/2 säuerl. Apfel	z. B. Holsteiner Cox fein würfeln.
1/2 rote Zwiebel	ebenfalls Würfeln und mit dem Apfel in eine Schüssel geben. Dazu gießen sowie
4 EL Apfelessig	Mit
6 EL Olivenöl.	und
Salz, Pfeffer,	würzen.
1 Prise Zucker	waschen und mit der Vinaigrette mischen und kurz ziehen lassen. Den
50 g Feldsalat	in die Mitte der Gelben Bete auf dem Teller platzieren und mit
Salat	-geröstet- bestreuen.
20 g Kürbiskernen	